Dronningens favorittkake



Ingredienser

Kakebunn:
100 g kokesjokolade
4 egg
2 dl sukker
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel

Sjokoladekrem:
150 g kokesjokolade
150 g smør
2 ss sterk kaffe
2 ts vaniljesukker
100 g melis
1 egg

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Smelt sjokoladen over vannbad eller i mikro. Avkjøl. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Vend i den avkjølte, smeltede sjokoladen. Sikt sammen bakepulver og hvetemel og bland dette forsiktig i deigen.

Hell deigen i en rund kakeform (22 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i 40 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret.

Del kaken i to lag.

Til sjokoladekremen smeltes kokesjokolade sammen med kaffe i en liten kjele. Rør blandingen jevn og avkjøl. Pisk romtemperert smør sammen med melis og vaniljesukker. Pisk inn egget. Bland så inn den smeltede sjokoladen. Rør godt, helt til sjokoladenkremen er blank og jevn.

Ha omtrent halvparten av sjokoladekremen mellom kakebunnene. Smør resten av sjokoladekremen i et jevnt lag over hele kaken. Dryss over sjokoladestrøssel til pynt.

Tips

Kaken oppbevares i kjøleskapet. Den holder seg myk nokså lenge dersom du har en plastikpose rundt den. Sjokoladekaken kan også fryses.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/dronningens-favorittkake